

# Comprensión lectora “Galletas de las sonrisas”

1. **Este texto es...**
  - a. Una receta
  - b. Una leyenda
  - c. Una historia
2. **¿Qué es lo primero que hay que hacer?**
  - a. Batir dos claras de huevo.
  - b. Extender la masa de hojaldre.
  - c. Dibujar las sonrisas.
3. **¿Qué es lo que se usa como molde para recortar las galletas?**
  - a. Una cuchara.
  - b. Un vaso.
  - c. Un disco.
4. **¿Cuántos minutos y a qué temperatura hay que poner el horno?**
  - a. 10 o 20 min a 190°C.
  - b. 15 o 30 min a 280°C.
  - c. 10 o 15 min a 180°C.
5. **¿Qué hay que hacer al sacar del horno los discos de galleta?**
  - a. Meterlos en la nevera.
  - b. Dejar que se enfríen.
  - c. Rellenarlos enseguida.
6. **¿Qué dos ingredientes puedes utilizar para derretir mejor el chocolate?**
  - a. Agua y leche.
  - b. Yogur y leche.
  - c. Agua y zumo.
7. **¿Con qué podemos hacer la nariz de las galletas?**
  - a. Con la masa sobrante.
  - b. Con chocolate.
  - c. Con un palillo.
8. **¿Qué puedes utilizar para que la pasta de las galletas no se pegue?**
  - a. Azúcar.
  - b. Chocolate.
  - c. Harina.
9. **¿Cuántos vasos de leche utilizaremos si queremos hacer 12 galletas?**
  - a. 2 vasos.
  - b. 4 vasos.
  - c. 6 vasos.
10. **¿De qué libro es esta receta?**
  - a. *La cocina divertida.*
  - b. *Galletas para fiestas.*
  - c. *El pequeño chef. Cocino para mi fiesta,*